



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 45mn**

### **CHARLOTTE AUX POIRES**

#### **INGREDIENTS:**

##### Mousse poires:

250 g de purée de poires  
 4 jaunes d'œufs  
 70 g de sucre semoule  
 1 sachet de gélatine en poudre (6 g) ou 3 feuilles de gélatine  
 25 g d'alcool de poires  
 250 g de crème liquide  
 2 blancs d'œufs  
 50 g de sucre semoule  
 -----  
 200 g de poires au sirop  
 -----

##### Sirop:

300 g de jus de poires  
 100 g de sucre semoule  
 40 g d'alcool de poires

#### **METHODE :**

Une bonne Charlotte aux poires est à la fois un réel plaisir fruité et une délicate douceur en fin de repas !

Le biscuit doit être préparé un peu à l'avance, afin d'être complètement refroidi lors de son utilisation.

Il faut prévoir de dresser deux fonds de biscuit cuillère de taille légèrement inférieur au cercle qui servira pour le montage de la Charlotte, ainsi qu'une bande de biscuit de 30 cm sur 10 cm, que l'on recoupera pour coller contre la paroi intérieur du cercle.

##### Mousse Poire :

Mettez la purée de poires dans une casserole, puis faites la chauffer sur un feu doux, sans pour autant arriver à l'ébullition. Pendant ce temps, clarifiez les œufs afin de récupérer les jaunes. Ajoutez les 70 g de sucre, puis blanchissez le tout à l'aide d'un fouet. Versez la purée chaude dessus, mélangez puis transvasez l'ensemble dans la casserole. Poursuivez la cuisson comme pour une crème anglaise.

Hors du feu, ajoutez la gélatine que vous aurez préalablement préparée suivant les indications contenues sur le paquet. Mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet. Laissez refroidir pour la suite de la recette.

Montez la crème liquide en crème Chantilly à l'aide d'un batteur électrique, puis mettez-la au réfrigérateur pendant que vous allez vous occuper des blancs d'œufs.

Montez les blancs en neige à l'aide du batteur électrique, et merinez-les avec les 50 g de sucre semoule (voir « Meringue Française »).

Incorporez délicatement les blancs meringués à la Chantilly, versez et mélangez l'alcool de poires dans la purée de fruits (facultatif), puis dans un dernier temps, incorporez délicatement le mélange Chantilly – Meringue à la purée de Poires. La mousse poire est terminée !



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

### Sirop :

Mélangez le sucre et le jus de poires dans une casserole, et portez le tout à ébullition sur un feu moyen. Laissez refroidir, puis ajoutez l'alcool de poires (facultatif).

### Montage :

Prendre un cercle à entremet ou en faire un en carton souple comme indiqué dans la rubrique « Conseils », et le placer sur une plaque ou une assiette assez grande pour qu'il soit à plat.

Coupez trois bandes de biscuit cuillère de 3 cm de hauteur, puis disposez-les tout autour du cercle et à l'intérieur, en ajustant la dernière bande afin qu'au final, elles tiennent les unes au bout des autres.

Déposez un disque de biscuit au fond du cercle, imbibe-le de sirop poires, sans imbiber les bandes.

Étalez une couche de mousse poires jusqu'au niveau supérieur de la bande de biscuit, puis dispersez des poires au sirop coupées en lamelles sur la mousse. Déposez un second disque de biscuit imbibé de sirop poires, puis terminez de garnir le cercle de mousse poire. Lissez le dessus à l'aide d'une palette légèrement plus grande que le cercle, en vous appuyant sur les bords du cercle.

Mettez au réfrigérateur pendant deux ou trois heures, afin que la mousse prenne de la tenue.

Le délai passé, retirez le cercle, puis coupez une ou deux demi-poire en lamelle, que vous déposez sur le dessus en les étalant légèrement sans en modifier la forme. Quelques grappes de groseilles pour la couleur, et une légère touche de cacao en poudre par-ci par-là, ponctueront une décoration à la fois sobre et attrayante.

A la fois rafraîchissant et généreux en arôme, la Charlotte Poire est un compagnon idéal pour vos fins de repas réussis !